W e i n - E x p e r t i s e

Doppio Passo Prosecco Rosé DOC
Art.-Nr.: 12 17 72

HERKUNFTSLAND:	Italien
KLASSIFIZIERUNG:	Vino Spumante Extra Dry
REBSORTE:	Glera, Pinot Nero
WEINERZEUGUNG:	Die Glera-Traube wird bei einer Temperatur von 18°C von der Schale vinifiziert. Der Pinot Nero wird bei einer Temperatur von 25°C in Kontakt mit der Schale für ca. 4-5 Tage vinifiziert. Auf die langsame Fermentation in Stahltanks bei 14-15°C folgt ein Kontakt mit der feinen Hefe für mindestens 2 Monate.
BEURTEILUNG:	Der Doppio Passo Prosecco Rosé hat eine zarte, hellrosa Farbe, mit einer schimmernden, subtilen und andauernden Perlage. Das anhaltende und frische Aroma, zeigt einen Hauch von roten Früchten mit einer mineralischen und blumigen Note. Der Geschmack ist angenehm-frisch und schmackhaft, mit einer sehr harmonischen Struktur.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Vorspeisen wie Nudelgerichte, aber auch zu Fischsuppen und gebratenem weißen Fleisch sowie Pilzen.
TRINKTEMPERATUR:	5-7°C
ANALYSE:	*Alkoholgehalt: 11,5 % vol.* *Restzucker: 13,0 g/l*

Der Doppio Passo Prosecco Rosé hat eine zarte, hellrosa Farbe, mit einer schimmernden, subtilen und andauernden Perlage. Das anhaltende und frische Aroma zeigt einen Hauch von roten Früchten mit einer mineralischen und blumigen Note. Der Geschmack ist angenehm-frisch mit einer sehr harmonischen Struktur.